

MENUS

DU 06 MARS

AU 07 AVRIL 2017



semaine du 06 au 10 mars					
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	feuille de chêne vinaigrette	haricots verts en salade	salade de concombre et feta	chou rouge vinaigrette	salade de lentilles et échalotes
viande poisson oeufs	sauté de bœuf au paprika	filet de poisson sauce oseille	sauté de volaille au poivrons	côte de porc SP : escalope de dinde	cordon bleu
accompagnement	carottes	pommes de terre	riz	boullgour	jardinière de légumes
produit laitier	brie portion	carré frais	tomme noire portion	yaourt nature + sucre	samos
dessert	fruit de saison	fruit de saison	fruit de saison	compote de fruits	crème dessert praliné
goûter	fruit de saison et sablés	jus d'orange et palmiers	pain au chocolat	gourde de compote de pomme et petits beurre	fruit de saison et gaufre

semaine du 13 au 17 mars					
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	tomates mozarella	coleslaw	pâté de campagne SP : coupelle de volaille	salade de pâtes	duo de choux vinaigrette
viande poisson oeufs	bœuf bourguignon	sauté de porc à la moutarde SP : sauté de dinde	escalope de dinde	colin d'Alaska pané	curry d'agneau
accompagnement	pommes de terre rissolées	printanière de légumes	petit pois carotte	purée d'épinards	riz thai
produit laitier	edam portion	emmental portion	fromage blanc nature + sucre	camembert portion	rondelé nature
dessert	fruit de saison	tarte aux pommes	fruit de saison	fruit de saison	yaourt aromatisé
goûter	lait nature et petits beurre	jus d'orange et boudoirs	fruit de saison et palmiers	pain au chocolat	fruit de saison et palets breton



PRINTEMPS

semaine du 20 au 24 mars					
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	betteraves râpées crues	salade de tomate et maïs	œufs durs mayonnaise	taboulé	asperges vinaigrette
viande poisson oeufs	steak haché	poulet à la marocaine	aiguillette de poulet sauce champignon	filet de poisson blanc au citron	nuggets de poulet
accompagnement	ratatouille	tortis	riz	brunoise de légumes	petits légumes et pommes de terre
produit laitier	petit suisse nature + sucre	coulommiers portion	bûche de chèvre	vache qui rit	gouda portion
dessert	éclair au chocolat	compote de fruits	fruit de saison	fruit de saison	fruit de saison
goûter	jus d'orange et cookies	jus de pomme et petits beurre	lait nature et pain au lait	fruit de saison et palmiers	fruit de saison et gaufre poudrée



semaine du 27 au 31 mars					
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	chou blanc vinaigrette	pâté de campagne SP : coupelle de volaille	céleri rémoulade	carottes râpées	salade de riz
viande poisson oeufs	brochette de merlu blanc pané	sauté de bœuf aux olives	escalope viennoise	ballotin de volaille	steak du fromager
accompagnement	julienne de légumes et riz	quinoa	courgettes	coquillettes	haricots beurre
produit laitier	kiri	camembert portion	cantal portion	chanteneige	yaourt nature + sucre
dessert	fruit de saison	fruit de saison	semoule au lait	gélifié chocolat	fruit de saison
goûter	fruit de saison et spéculoos	fruit de saison et boudoirs	lait nature et cookies	yaourt à boire et palet breton	pain au lait et pâte de fruit



semaine du 03 au 07 avril					
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
entrée	salade d'endive et thon	salade de concombre, olive et fromage de chèvre	betteraves vinaigrette	salade de pommes de terre	saucisson à l'ail SP : galetine de volaille
viande poisson oeufs	saucisse SP : saucisse de volaille	veau marengo	courgette farcie	wings de poulet à la jamaïcaine	filet de poisson sauce crustacés
accompagnement	lentilles cuisinées	jeunes carottes	polenta	duo de chou-fleur et brocolis	purée de pommes de terre
produit laitier	samos portion	tomme noire portion	carré de l'est	petit suisse nature + sucre	mimolette portion
dessert	crème dessert vanille	fruit de saison	fruit de saison	paris brest	fruit de saison
goûter	lait nature et cookies	yaourt à boire et sablé	jus de pommes et boudoirs	pain au lait et pâte de fruit	gourde de compote de fruit et madeleine

L'INFO DU MOIS

Attention ! N'oubliez pas le changement d'heure

Le 26 Mars, c'est le passage à l'heure d'été!

Pourquoi change-t-on d'heure ?
C'est en 1975 que l'on a instauré en France l'heure d'hiver et l'heure d'été, avec pour objectif de réduire la consommation d'énergie en limitant l'usage de l'éclairage artificiel. Le choc pétrolier de 1974 a motivé cette décision, alors que ce système était déjà mis en place dans d'autres pays et avait prouvé son efficacité.

Et ailleurs, ça se passe comment ?
Il n'y a pas qu'en France qu'on change d'heure deux fois par an !

En effet, le dispositif est mis en place dans tous les pays qui connaissent des variations d'ensoleillement selon les saisons. Ainsi, en Europe, le système a progressivement été adopté depuis l'après-guerre jusqu'aux années 80 et la date du changement d'heure est la même dans tous les pays de l'Union européenne depuis 1998. On passe à l'heure d'été le dernier dimanche de mars et à l'heure d'hiver le dernier dimanche d'octobre.

Les autres pays adoptent des dates différentes, en fonction de leurs spécificités. Par exemple, au Canada on change d'heure la deuxième semaine de mars et la première de novembre



Viande Bovine Française



La restauration scolaire est assurée en totalité (fabrication et service) par du personnel municipal. La municipalité a fait le choix du service public pour garantir la qualité, le goût et l'équilibre nutritionnel.

Des modifications peuvent intervenir dans la composition des menus pour des raisons indépendantes de notre volonté.
(m) maternelles (é) élémentaires